



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ  
10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1987

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ  
595

### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 80302/1602/87

Νέος Κανονισμός Εκπαίδευσης της Δημόσιας Σχολής Μετεκπαίδευσης Θαλαμηπόλων Ε.Ν.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΝΑΥΤΙΛΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του άρθρου 68 του Ν.Δ/τος 187/73 «περί Κώδικος Δημοσίου Ναυτικού Δικαίου» (ΦΕΚ 261Α/73).

β. Το Π.Δ. 394/86 «περί Ειδικών προσόντων υποψηφίων για την απόκτηση αποδεικτικών ναυτικής ικανότητας υπηρεσίας διαμερισμάτων και παρεχόμενο δικαίωμα υπηρεσίας στα Εμπορικά πλοία» (ΦΕΚ 176Α/86).

γ. Τη γνωμοδότηση του Συμβουλίου των ΔΣΕΝ αριθμ. 12/14.10.1987.

δ. Την ανάγκη αναμόρφωσης σε νέες βάσεις της παρεχόμενης Μετεκπαίδευσης από τη Δημόσια Σχολή Μετεκπαίδευσης Θαλαμηπόλων Ε.Ν., αποφασίζουμε:

1. Κυρώνουμε τον Κανονισμό Εκπαίδευσης της Δημόσιας Σχολής Μετεκπαίδευσης Θαλαμηπόλων Ε.Ν. που επισυνάπτεται στην απόφαση αυτή.

2. Η απόφαση αυτή με τον Κανονισμό και τα παραρτήματα, του οποίου η ισχύς αρχίζει από την κοινοποίηση, να δημοσιευθούν στην Εφημερίδα της Κυβερνήσης.

Πειραιάς, 15 Οκτωβρίου 1987

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ

### ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΣΧΟΛΗΣ ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΩΝ Α.Ε.

Άρθρο 1.

Υποχρεώσεις σπουδαστών.

1. Οι Σπουδαστές της Δημόσιας Σχολής Μετεκπαίδευσης Θαλαμηπόλων Ε.Ν. οφείλουν να δείχνουν πνεύμα συνεργασίας με τη Διοίκηση, τη Διεύθυνση σπουδών και το εκπαιδευτικό προσωπικό, δεδομένου ότι η μετεκπαίδευση στη Σχολή αποβλέπει στη διεύθυνση των επαγγελματικών γνώσεων και την ανύψωση των δικών τους επαγγελματικών ικανοτήτων και να συμμορφώνονται με προθυμία και ακρίβεια με τις υποχρεώσεις τους που διαγράφονται στον παρόντα Κανονισμό, καθώς και με τις εντολές και οδηγίες της Διοίκησης και της Διεύθυνσης Σπουδών που εκδίδονται στα πλαίσια των υποχρεώσεων αυτών.

2. Ειδικότερα οφείλουν να:

α. Προσέρχονται έγκαιρα στις παραδόσεις. Η είσοδος στις αίθουσες διδασκαλίας απαγορεύεται μετά την έναρξη των μαθημάτων.

β. Συμπεριφέρονται πάντοτε με κομψότητα, τάξη και ευπρέπεια.

γ. Δείχνουν την πέπουσα προσοχή κατά τις παραδόσεις και αφιερώνουν τον απαιτούμενο χρόνο επιμελούς μελέτης για την πληρέστερη αφομοίωση και εμπέδωση των διδασκομένων γνώσεων στη Σχολή.

δ. Δείχνουν τον πρόπονα σεβασμό προς τους καθηγητές τους.

ε. Μην καπνίζουν κατά τη διάρκεια του μαθήματος (κατ' εξαίρεση επιτρέπεται το κάπνισμα στη διάρκεια των γραπτών εξετάσεων).

στ. Διατηρούν την καθορισμένη γι' αυτούς θέση στις αίθουσες διδασκαλίας.

ζ. Χειρίζονται τα εκπαιδευτικά όργανα και εποπτικά μέσα διδασκαλίας με ιδιαίτερη επιμέλεια και προσοχή, σύμφωνα με τις οδηγίες και υποδείξεις της Διοίκησης της Διεύθυνσης Σπουδών και του εκπαιδευτικού προσωπικού για αποφυγή ατυχημάτων και πρόληψη ζημιών ή φθορών. Οι σπουδαστές είναι υπεύθυνοι για τις βλάβες που προκαλούνται απ' αυτούς.

η. Διατηρούν την καθαριότητα στους χώρους των εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούν.

3. Σπουδαστής που γράφει ή ρυπαίνει ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλεί ζημιά ή αδικαιολόγητη φθορά σε βιβλία, όργανα, έπιπλα, καθώς και σε άλλο είδος της Σχολής ή χάσει κάποιο είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει το κατεστραμμένο ή χαμένο αντικείμενο.

Σε περίπτωση που οι ζημιές ή φθορές έγιναν εκούσια τιμωρείται πειθαρχικώς.

Άρθρο 2.

Κυρώσεις.

1. Η μη τήρηση από μέρους του σπουδαστή οποιασδήποτε από τις υποχρεώσεις που καθορίζονται στο προηγούμενο άρθρο και η ανάρμωση γενικώς συμπεριφορά του ελέγχεται πειθαρχικά από τον Καθηγητή με επίπληξη ή αποβολή από την αίθουσα διδασκαλίας ή με αποκλεισμό από άλλες τυχόν ώρες διδασκαλίας του ίδιου Καθηγητή την ίδια μέρα. Σχετικά ενημερώνεται αυθημερόν ο Δ/ντής Σπουδών.

2. Στη Διοίκηση της Σχολής επιφυλάσσεται το δικαίωμα αποβολής του παραβάτη σπουδαστή από τα μαθήματα μέχρι τρεις ημέρες ανεξάρτητα αν επιβλήθηκαν ή όχι οι προβλεπόμενες από την προηγούμενη παράγραφο κυρώσεις.

3. Η Διοίκηση της Σχολής σε σοβαρότερες κατά την κρίση της περιπτώσεις μετά τη λήψη της έγγραφης απολογίας του παραβάτη ή την άπρακτη παρέλευση 48ωρης προθεσμίας και αφού

εξαντλήσει την πειθαρχική δικαιοδοσία της αναφέρεται στην αρμόδια Διεύθυνση του ΥΕΝ ζητώντας δικαιολογημένα την επαύξηση της ποινής που επιβάλλει, υποβάλλοντας συγχρόνως και τυχόν απολογία του παραβάτη σπουδαστή.

4. Για την υπόθεση τελικά αποφασίζει ο Υπουργός Ε.Ν. που έχει τη δυνατότητα να επεκτείνει τον αποκλεισμό του σπουδαστή από τα μαθήματα του υπόλοιπου χρονικού διαστήματος μέχρι τη λήξη της εκπαιδευτικής περιόδου.

5. Μέχρι να τακτοποιηθεί οποιαδήποτε εκκρεμότητα που οφείλεται σε υπαιτιότητα ή αμέλεια σπουδαστή (π.χ. μη επιστροφή μη αντικατάσταση εκπαιδ. κειμένων της Σχολής κ.λπ.) δεν χορηγείται από τη Διοίκηση το οικείο πιστοποιητικό εκπαίδευσης.

#### Άρθρο 3.

Μαθήματα, ώρες διδασκαλίας και διδακτέα ύλη.

1. Η εκπαίδευση των σπουδαστών αρχίζει από την 1η Οκτωβρίου κάθε έτους (εφόσον συγκροτηθεί τμήμα) διαρκεί 96 εργάσιμες ημέρες και πραγματοποιείται από Δευτέρα μέχρι Παρασκευή.

Κάθε εργάσιμη ημέρα περιλαμβάνει 6-7 διδακτικές ώρες με διάρκεια η κάθε μία 45 λεπτά.

2. Τα διδασκόμενα μαθήματα και οι αντίστοιχα διατιθέμενες ώρες διδασκαλίας έχουν όπως παρακάτω σε σύνολο 96 ημερών διδασκαλίας:

α. Αγγλικά	διατιθέμενες ώρες 192
β. Γαλλικά	διατιθέμενες ώρες 72
γ. Επαγγελματικές γνώσεις	διατιθέμενες ώρες 192
δ. Γενικές γνώσεις	διατιθέμενες ώρες 96
ε. Πρώτες βοήθειες	διατιθέμενες ώρες 24

3. Οι εννέα (9) ημέρες πρακτικής εκπαίδευσης, κατανέμονται κατά μάθημα ως ακολούθως:

Τραπεζαρία - Τραπεζοκομία τρεις (3) ημέρες.

Μπαρ μία (1) ημέρα.

Κουζίνα τρεις (3) ημέρες.

Διαμερίσματα και Γενικοί χώροι δύο (2) ημέρες.

4. Οι ώρες διδασκαλίας κάθε ημέρας καταχωρούνται στο ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΗΣ ΥΛΗΣ, όπως στο συνημμένο ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ Α.

5. Η διδακτέα ύλη για καθένα μάθημα καθορίζεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' του παρόντος Κανονισμού.

#### Άρθρο 4.

Αριθμός Σπουδαστών κατά τάξη και

προϋποθέσεις εγγραφής σπουδαστού στη Σχολή.

1. Ο αριθμός των σπουδαστών σε κάθε τάξη πρέπει να τηρείται σε χαμηλά επίπεδα, οπωσδήποτε όμως να μην υπερβαίνει τους 30 σπουδαστές, λαμβάνοντας υπόψη και τις δυνατότητες της Σχολής και να μην είναι κατώτερος των 7.

2. Οι προϋποθέσεις εγγραφής σπουδαστών στη Σχολή καθορίζονται από το ΠΔ 394/86 (ΦΕΚ 176Α/12.11.1986).

#### Άρθρο 5.

Αποκλεισμός από απουσίες.

Ο σπουδαστής που κατά τη διάρκεια φοίτησης ή επαναφοίτησης απουσίασε περισσότερο από το ένα πέμπτο (1/5) των ωρών διδασκαλίας που προβλέπονται για κάποιο μάθημα δεν έχει δικαίωμα να λάβει μέρος στην εξέταση του μαθήματος αυτού και υποχρεούται να παρακολουθήσει και πάλι τη διδασκαλία του.

#### Άρθρο 6.

Επιτροπή εξετάσεων.

Οι σπουδαστές υποβάλλονται σε προφορική και πρακτική εξέταση ενώπιον διμελούς εξεταστικής Επιτροπής αποτελούμενη από τους:

α. Διοικητή της Σχολής και σε περίπτωση κωλύματος από τον Υποδιοικητή ή Δ/ντή Σπουδών ως Α' μέλος.

β. Καθηγητή που διδάξε το μάθημα ως Β' μέλος.

Εφόσον κάποιο μάθημα διδάχθηκε από περισσότερους του ενός Καθηγητές η εξέταση δύναται να διενεργηθεί υπό ενός Καθηγητού οριζόμενου από το Διοικητή της Σχολής.

#### Άρθρο 7.

Εξετάσεις.

1. Οι εξετάσεις για την απόκτηση του πτυχίου διεξάγονται

κατά μάθημα ως ακολούθως:

#### Α. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ.

α. Γραπτές εξετάσεις

1. Ένα MENU σε ξένη γλώσσα

2. Τραπεζαρία - Τραπεζοκομία

3. Οινολογία - μπαρ

4. Κουζίνα

5. Ξενοδοχείο.

Επιτυχών θεωρείται αυτός που έχει προβιβάσιμο βαθμό στα τρία (3) από τα πέντε (5) θέματα.

β. Προφορικές εξετάσεις

1. Τραπεζαρία - Τραπεζοκομία

2. Οινολογία - μπαρ

3. Κουζίνα

4. Ξενοδοχείο

#### Β. ΑΓΓΛΙΚΑ

α. Γραπτές εξετάσεις

1. Κλήση ενός ρήματος στη Γραμματική

2. Γραφή ενός κειμένου στην Αγγλική

3. Μετάφραση κειμένου από την Αγγλική στην Ελληνική γλώσσα.

Επιτυχών θεωρείται αυτός που έχει προβιβάσιμο βαθμό στα δύο (2) από τα τρία (3) θέματα.

β. Προφορικές εξετάσεις

1. Κλήση ενός ρήματος στη Γραμματική

2. Ανάγνωση κειμένου και μετάφραση στην Ελληνική

3. Ονομασίες ειδών επαγγελματικής χρήσης και μετάφραση.

#### Γ. ΓΑΛΛΙΚΑ

Ότι ισχύει για τα Αγγλικά.

#### Δ. ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Προφορική εξέταση

#### Ε. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

Προφορική εξέταση

2. Η διάρκεια εξετάσεων για τα μαθήματα Επαγγελματικές Γνώσεις, Αγγλικά και Γαλλικά καθορίζεται σε 3 ώρες.

Η διάρκεια εξετάσεων για τα μαθήματα Γενικές Γνώσεις και Πρώτες Βοήθειες καθορίζονται σε 1 1/2 ώρες.

3. Κανένα μάθημα στα προφορικά εξετάζεται και βαθμολογείται χωριστά από το κάθε μέλος της επιτροπής το οποίο απευθύνει ερωτήσεις προς τον εξεταζόμενο.

4. Στην τελική βαθμολογία λαμβάνεται ο συμφητισμός γραπτής και προφορικής εξέτασης.

5. Η πρακτική προφορική εξέταση των σπουδαστών κατά μάθημα διενεργείται αμέσως μετά το τέλος της εκπαιδευτικής περιόδου με προθεσμία μέχρι και δύο (2) ημερών για την καλύτερη προετοιμασία.

Σε περίπτωση που κωλύεται ο Καθηγητής που διδάξε το μάθημα ορίζεται από το Διοικητή ως Β' μέλος της Επιτροπής ο Δ/ντής Σπουδών ή άλλος διδάσκων το ίδιο ή συναφές μάθημα Καθηγητής.

Την κανονική διεξαγωγή των εξετάσεων δύναται να παρακολουθήσει Ανώτερος Αξιωματικός ΛΣ οριζόμενος από του Υπουργού Ε.Ν.

#### Άρθρο 8.

Επίδοση - Βάση επιτυχίας.

1. Η επίδοση κατά τις εξετάσεις βαθμολογείται από 0-20, βάση επιτυχίας αποτελεί το 12.

2. Επίδοση του εξεταζόμενου στο μάθημα αποτελεί ο Μέσος Όρος της βαθμολογίας των δύο μελών της Επιτροπής.

Κατά την εξαγωγή του μέσου όρου όταν το προκύπτον κλάσμα είναι μισό, ο επιπλέον βαθμός λογίζεται ολόκληρος, διαφορετικά παραλείπεται.

3. Η βαθμολογία των μελών και ο μέσος όρος αυτών καταχωρείται σε πίνακα ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΤΩΝ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ όπως το συνημμένο υπόδειγμα Β'.

4. Ο ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ υπογράφεται από τα μέλη της Επιτροπής και θεωρείται από το Διοικητή.

#### Άρθρο 9.

Επανεξέταση.

1. Σπουδαστής που πέτυχε τουλάχιστον τη βάση σε όλα τα μά-

θήματα θεωρείται ότι απεφοίτησε από τη Σχολή και δικαιούται το προβλεπόμενο πιστοποιητικό αποφοίτησης.

2. Σπουδαστής που δεν συγκεντρώσε τη βάση σε οποιοδήποτε μάθημα ή δεν προσήλθε στις εξετάσεις για οποιοδήποτε λόγο θεωρείται αποτυχών και δύναται να επανέλθει για εξέταση κατά τις επόμενες εξεταστικές περιόδους.

#### Άρθρο 10.

Χορηγούμενο πιστοποιητικό.

Σε όσους αποφοιτούν με επιτυχία από τη Σχολή χορηγείται Πιστοποιητικό Αποφοίτησης όπως το υπόδειγμα Γ.

#### Άρθρο 11.

Βιβλίο Μητρώου Σπουδαστών.

1. Από τη Διεύθυνση της Σχολής τηρείται βιβλίο μητρώου σπουδαστών στο οποίο αναγράφεται το ονοματεπώνυμο, το πατρώνυμο, ο αριθμός ΜΕΘ, η ειδικότητα στο Εμπορικό Ναυτικό, ο κύκλος σπουδών και τα στοιχεία του πιστοποιητικού αποφοίτησης του σπουδαστή.

2. Επίσης τηρείται ανά περίοδο συγκεντρωτικός πίνακας απουσιών κατά σπουδαστή για κάθε κύκλο σπουδών.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

##### ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ

#### ΜΑΘΗΜΑ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

##### ΜΕΡΟΣ Α' ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ

1. Εισαγωγή στην εστιατορική τέχνη.
2. Το προσωπικό της τραπεζαρίας και διαβάθμισή του. Στολές κατά ειδικότητα.
3. Περιγραφή τραπεζαρίας, διαστάσεις και διάταξη τραπεζιών.
- Σχετικές προδιαγραφές όπως περιλαμβάνονται από τον Κανονισμό ενδιαίτησης επιβατών.
4. Επαγγελματικός και ειδικός χώρος τραπεζοκόμισης.
5. Ωράρια τραπεζοκόμισης επί των πλοίων.
6. Τι πρέπει να έχουν υπόψη τους γενικά οι Θαλ/λοι οι ασχολούμενοι με την τραπεζαρία.
7. Ειδικά καθήκοντα Αρχιθ/λου - Προϊσταμένου Τραπεζαρίας Τραπεζάρχου - Τραπεζοκόμου και βοηθού.
8. Κανόνες παράστασης και κίνησης τραπεζοκόμου στο χώρο εστιάσεως.
9. Υποδοχή και τακτοποίηση επιβατών στην τραπεζαρία.
10. Ιεραρχική διάταξη καθορισμού θέσης συνδαιτημόνων στο τραπέζι.
11. Τρόπος τακτοποίησης στην τραπεζαρία δυστροπώντων επιβατών.
12. Διακόσμηση αιθουσών και τραπεζιού γενικά.
13. Τρόπος στρωσίματος τραπεζιού θεωρητικά και πρακτικά.
14. Τρόπος αλλαγής τραπεζομάντηλου.
15. Ονομασία καλυμμάτων τραπεζιού.
16. Επιτραπέζια σκεύη και χειρισμός αυτών.
17. Είδη παράθεσης (σερβιρίσματος) Ταμπλ-ντοτ, αλά καρτ, ανάπτυξη καθενός.
18. Περιγραφή απλού και σύνθετου ΚΟΥΒΕΡ.
19. Αγγλικός Γαλλικός και Ρωσικός τρόπος σερβιρίσματος.
20. Είδη πρωϊνών ροφημάτων (CONTINENTAL) και Αγγλικών (BREAK FAST).
21. Προετοιμασία - Σερβίρισμα τραπεζοκόμου.
22. Προετοιμασία και τρόπος σερβιρίσματος αλά καρτ. Λεπτομέρειες προετοιμασίας τραπεζιού αλά ταμπλ-ντοτ.
23. Τρόπος σερβιρίσματος αλά ταμπλ-ντοτ.
24. Τρόπος σερβιρίσματος πρωϊνού σε θαλάμους. (ROOM SERVICE).
25. Πρόγευμα εκδρομής (BASKET LUNG HEON).
26. Υποδείγματα και τρόπος σύνταξης MENUS πρωϊνού - μεσημβρινού - βραδινού για ταμπλ-ντοτ αλά καρτ. Σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων κατά είδος.
27. Γενικές θέσεις παράθεσης εδεσμάτων.
28. Ονοματολογία διάφορων ορεκτικών και τρόπος σερβιρίσματος αυτών.
29. Ονοματολογία και τρόπος σερβιρίσματος επιδορπίου.
30. Ονοματολογία και τρόπος σερβιρίσματος διάφορων τυ-

ριών.

31. Επίσημα γεύματα (BANQUETS). Διάγραμμα τραπεζιού τοποθέτησης συνδαιτημόνων.

32. Τρόποι σερβιρίσματος ειδικών εδεσμάτων (φάρια - χαβιάρι - αστακός).

33. Σαλάτες εμφάνιση ονοματολογία, τρόποι σερβιρίσματος.

34. Πως τρώγονται τα μακαρόνια κατά τον Ιταλικό τρόπο (SPAGETTI).

35. Παράθεση τσαγιού κατά τον Αγγλικό και Ρωσικό τρόπο.

36. GRANDI BUFFETS σε ανοικτό και κλειστό χώρο CHEFHONOYR.

37. Καθήκοντα θαλαμηπόλου τραπεζαρίας Αξιωματικών και πληρώματος βοηθού θαλ/λου τραπεζαρίας Αξιωματικών και ωράριο εργασίας.

Γενική παρατήρηση: Εφαρμογές και ασκήσεις σε όλα τα παραπάνω.

#### ΜΕΡΟΣ Β' ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - BAR

1. Η ιστορία του κρασιού και του αμπελιού.
2. Η περιεκτικότητα του κρασιού σε άλατα, οξέα, οινόπνευμα.
3. Ελληνικά κρασιά: Τύπος και τόπος παραγωγής τους. Διάκρισή τους ανάλογα με το χρώμα, τη γεύση και τον αφρό.
4. Διεθνή κρασιά: Τα πλέον γνωστά και οι χώρες παραγωγής τους.
5. Σαμπάνιες: Τόπος παραγωγής - Κατασκευή - Χρόνος - Τόπος - Τρόπος παράθεσης.
6. Συνοπτικές γνώσεις οιολογίας που αφορούν το θαλαμηπόλο. Κρασιά υψηλών βαθμών, τρόπος κατασκευής ενιαίου τύπου κρασιού, μετατροπή μούστου σε κρασί - ζύμωση - καιρικές συνθήκες καθαρισμός βαρελιών οιναποθήκη (κάβα). Συντήρηση. Περί αποσταγμάτων (COGNAC, ούζο, κ.λπ) και απόσταξης.
7. Αντιστοιχία ξένων και ελληνικών κρασιών.
8. Αντιστοιχία κρασιών προς τα διάφορα εδέσματα.
9. Υποδείγματα MENUS επίσημου γεύματος με τα αντιστοιχά κρασιά.
10. Ποτά μετά φαγητού (POUSSE CATE).
11. Ιστορία του μπαρ.
12. Εξοπλισμός BAR σκεύη - εργαλεία - επίπλωση κ.λπ.
13. Καθήκοντα και προσόντα BARMAN.
14. Η τέχνη ανάμειξης των ποτών (COCTAILS).
15. Ιστορικό του πρώτου ναυτικού (COCTAIL SAILORS - GRUS).
16. Τι καλούμε COCTAIL. Ιστορικό του COCTAIL (με την ουσία του πετεινού). Χρησιμοποιούμενα ποτά για την παρασκευή COCTAILS, ονομασία και ιδιότητες των κυριότερων COCTAILS.
17. Ιστορικό του COGNAC, κυριότερα εργοστάσια παραγωγής του. Χρονολογική διάκριση των διάφορων παλαιών COGNACS και τρόπος σερβιρίσματος.
18. Ηδύποτα (LIQUERS) και βάση παρασκευής τους.
19. Αποτελέσματα χημικής μελέτης PAOLI 70 ποτών πλησιάζοντων τους βαθμούς αλκοόλης.
20. Βασικά μέτρα που χρησιμοποιούνται για τα COCTAILS.
21. Ονοματολογία διάφορων APPERITIEFS ξένων και ελληνικών.
22. Αεριούχα ποτά, χαρκεύματα κ.λπ.
23. Συντήρηση κρασιών και ποτών.
24. Θεωρητική διδασκαλία, συνταγές διάφορων COCTAILS με βάση τη σαμπάνια COGUAΕ διάφορων APPERITIFS CIN, λικέρ, ρούμι, ούισκυ και ποντς με βάση το κρασί.
- Γενική παρατήρηση: Πρακτικές εφαρμογές και ασκήσεις για τα παραπάνω.
- ΜΕΡΟΣ Γ' ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ
1. Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή Τέχνη.
2. Γενικά περί Ξενοδοχείων, παραλληλισμός προς τους αντίστοιχους για τους επιβάτες χώρους του πλοίου.
3. Τύποι και κατηγορίες Ξενοδοχείων.
4. Καθήκοντα προσωπικού Ξενοδοχείου.
5. Ευθύτητα κλινών - Τρόπος και στάδια καθαρισμού ενός δωματίου.

6. Αναγκαιός εξοπλισμός των καμπινών.
7. Βασικές διατάξεις του κανονισμού «περί ενδιάιτησης επιβατών».

#### ΜΕΡΟΣ Δ' ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1. Η μαγειρική τέχνη.
2. Το μαγειρείο, μαγειρικά σκεύη, εξοπλισμός.
3. Τεμαχισμός σφαγείων. Προπαρασκευη κρεάτων. Πουλερικά, φάρια.
4. Είδη φαγητών. Τρόπος παρασκευής. Υλικά. Ποσολογία, σούπες, ζυμαρικά, ζωμοί.
5. Σάλτες - Είδη - Τρόποι παρασκευής - Ποσολογία.
6. Ορεκτικά - Ποσολογία.
7. Γλυκίσματα - Τρόποι παρασκευής - Υλικά ποσολογία - Σάλτες γλυκών.
8. Συντήρηση κρεάτων και λοιπών τροφίμων.
9. Προϋπολογισμός των αναγκαιών για ωρισμένο χρονικό διάστημα για τροφοδοσία ειδών.

#### ΜΑΘΗΜΑ ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

##### ΜΕΡΟΣ Α' ΙΣΤΟΡΙΚΑ - ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

1. Ελλάδα: Θέση, όρη, πληθυσμός, έκταση.
2. Κυριότεροι ποταμοί - Νησιά.
3. Ασχολία των κατοίκων.
4. Το κλίμα της Ελλάδας.
5. Κυριότερες πόλεις - λιμάνια.
6. Συγκοινωνίες - Οδικές - Σιδηροδρομικές - Θαλάσσιες - Αεροπορικές.
7. Περιγραφή σημείων Αρχαιολογικού και Λαογραφικού ενδιαφέροντος.
8. Γενικές γνώσεις Ελληνικής Ιστορίας.
9. Στοιχεία Ελληνικής τέχνης. Γλυπτική - Αρχιτεκτονική - Ζωγραφική.
10. Ελληνική λαϊκή τέχνη, θρύλοι και παραδόσεις ήθη και έθιμα.
11. Τουριστικά κέντρα της Ελλάδας. Περιοδικές τουριστικές εκδηλώσεις FESTIVALS
12. Οργάνωση των Υπηρεσιών τουρισμού.
13. Ο θαλάσσιος τουρισμός - Τουριστικό πλοίο.
14. Οι χώρες της Ευρώπης. Τουριστικά κέντρα της Ευρώπης.
15. Οι χώρες της Μεσογείου - Έκταση - Πληθυσμός - Κυριότερα λιμάνια.

##### ΜΕΡΟΣ Β' ΝΑΥΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

1. Η σημασία της Εμπορικής Ναυτιλίας για την Ελλάδα.
2. Το επιβατηγό και τουριστικό πλοίο και η σημασία τους για την ανάπτυξη των θαλάσσιων συγκοινωνιών και του τουρισμού της Ελλάδας.
3. Οργάνωση και διοίκηση του πλοίου.
4. Οργάνωση του προσωπικού Γενικών Υπηρεσιών του πλοίου.
5. Καθήκοντα και υποχρεώσεις Θαλαμηπόλων - Πειθαρχία.
6. Συμπεριφορά θαλαμηπόλου προς επιβάτη.
7. Ποινικός και Πειθαρχικός Κώδικας Ε.Ν.
8. Παραβάσεις των Κανονισμών εργασίας και οι προβλεπόμενες κυρώσεις.
9. Σταδιοδρομία του θαλαμηπόλου - Εκπαίδευση - Επαγγελμα-

ματικός συνδικαλισμός.

10. Περί πλοίου - Μέγεθος - Διαστάσεις - μέσα πρόωσης - Ταχύτης πλοίου.
11. Ασφάλεια Ναυσιπλοΐας - Προϋποθέσεις εκτέλεσης ασφαλούς ταξιδιού.
12. Κίνδυνος πυρκαγιάς - Γενικά προληπτικά μέτρα.
13. Σωστικά μέσα πλοίων.
14. Συναγερμός και Γυμνάσια.
15. Καιρικές συνθήκες και κατάσταση θάλασσας στην ασφάλεια ναυσιπλοΐας.
16. Η κλίμακα ΜΠΟΦΩΡ.
17. Λιμενικές Αρχές.

##### ΜΕΡΟΣ Γ' ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

1. Ατομική καθαριότητα και υγιεινή.
2. Καθαριότητα τραπεζαρίας, ΒΑΡ, Μπουφέ, καμπινών κοινοχρηστων χώρων.
3. Απολύμανση σκευών, θερμοκρασία καθαρισμού σκευών χρησιμοποιούμενα υλικά.
4. Προφυλάξεις, για υγιεινή μεταφορά σκευών, εδεσμάτων, ποτών κ.λπ.

##### ΜΑΘΗΜΑΤΑ: ΑΓΓΛΙΚΑ - ΓΑΛΛΙΚΑ

1. Λεξιλόγιο και φρασσιολογία σχετικά με τα σκεύη και έπιπλα τραπεζαρίας ΜΠΟΥΦΕ, ΜΠΑΡ, ΚΑΒΑΣ, ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ και λοιπών χώρων τα οποία έχουν σχέση με την Ξενοδοχειακή και Εστιατορική τέχνη.
2. Συνηθισμένοι διάλογοι μεταξύ επιβατών και θαλαμηπόλων.
3. Ονοματολογία τροφίμων.
4. Αναγνώριση και μετάφραση διάφορων εδεσματολογιών (MENUS) και πρωινών ροφημάτων.
5. Πρακτική εξάσκηση εκπαιδευομένων.

##### ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

1. Σκοπός Α' βοηθειών - Γενικές Αρχές - Ατυχήματα από εξωτερικά αίτια.
2. Γενικά τραύματα, κατάγματα, διαστρέμματα και θλάσεις. Επίδεσμοι Α' βοηθειών, αιμοστατικοί επίδεσμοι.
3. Μεταφορά τραυματίου (με φορεία άνευ φορείου).
4. Αιμορραγίες (εσωτερική και εξωτερική αποτέλεσμα αιμορραγίας Α' βοήθειες).
5. Απώλεια αισθήσεων (Γενικοί κανόνες για παροχή Α' βοηθειών λιποθυμία, καταπληξία, σοκ).
6. Εγκαύματα (θερμότητας, ακτινοβολίας, χημικών ουσιών).
7. Ηλεκτροπληξία (βλάβες και Α' βοήθειες).
8. Τεχνική της τεχνικής αναπνοής (διά στόματος σε στόμα, διά πίεσεως της ράχης, διά πίεσεως του στήθους, με τους αγκώνες).
9. Φαρμακείο πλοίου και φαρμακείο σωσιβίων λέμβων (οργάνωση και πληρότητα σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό και τις απαιτήσεις των κανονισμών ασφαλείας).

##### ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

Κατά την ανάπτυξη των θεμάτων προβάλλονται σχετικές κινηματογραφικές ταινίες και διαφάνειες (SLIDES).

##### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.

Υποδείγματα Α, Β και Γ.







